Bavar.
1715
Z

Bav. 1715 Z

Ludsterk

ad 1827
Raw. 1716 8°

Kurze Abhandlung

den

Hopfen, dieses so nützliche, wie auch zum Bierbrauen unumgänglich nothwendige Produkt in Baiern mit Nutzen anzubauen.

Nach eigner Erfahrung entworfen, und herausgegeben

von

Franz Xaver Ludsteck senior,

bürgerl. Bierbrauer in der Klostergasse, und Oekonomie-Besitzer in Straubing.

Preis 15 kr.

Min. d. Inner

1819.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Seiner Majestät dem Könige

von Baiern

allerunterthänigst gewidmet.

Vorrede des Verfassers

an

sämmtliche Oekonomie-Freunde.

Ich überreiche Jedem, wer nur immer Oekonomie treibet, und daher nicht nur einzig denen, die sich mit dem Bierbrauen beschäftigen, gegenwärtige kleine Abhandlung von der bestmöglichsten Art den Hopfen

in

in Baiern anzubauen, und wünsche dabey nichts anders, als jeder Oekonom möchte davon einen nützlichen Gebrauch machen; denn ich glaube, nichts vernachläßiget zu haben, was zu den wesentlichen Handgriffen dieses Fruchtbaues erforderlich ist, sollten auch hie, und da einige Fehler obwalten, so unterwerfe ich mich gerne dem Urtheile klügerer, und auch älterer Oekonomen.

Uebrigens hatte ich alle Mühe angewendet, diese ganze Abhandlung in bestmöglichster Kürze zusammen zu drängen, um die Aufmerksam-

samkeit meiner günstigen Leser noch mehr zu gewinnen.

Meine Absicht ist dabey, einen so wichtigen Gegenstand, der mit dem Bierbrauen in einer so unzertrennlichen Verbindung stehet, einem jedem Oekonom aufs beste zu empfehlen, besonders in diesem Zeitpunkte, wo mit der so großen Bevölkerung Baierns der Verschleiß des Bieres, unsers National-Getränkes ungemein zugenommen hat, und weshalb also eben der Hopfenbau alle Aufmunterung, Belehrung, und Unterstützung verdienet.

Niemand beschuldige mich einer bloßen Nachahmung anderer Verfasser, oder schelte mich als einen bloßen Theoretiker, wenn ich hie, und da mit einem, oder anderm Schriftsteller übereinstimme.

Schon seit mehreren Jahren machte ich mit dem Hopfenbau Versuche, wo nicht Morgenweise, doch im kleinen machte ich mir dabey meine Bemerkungen, welche ich dann in müßigen Stunden zu Papier brachte, und aus denen ich gegenwärtiges Werk niederschrieb, das vielleicht in Baiern, in meinem geliebten Vaterlande manchen Nutzen

erzie-

erzielen, und auch manchen deutschen Mitbürger, und Oekonomie Freunde angenehm, und nützlich seyn kann, vorzüglich, wenn der Hopfenbau als ein wesentliches Stück zur Geld-Ersparniß angesehen, und behandelt wird.

Meine dem Hopfenbau betreffende Schrift ist daher lediglich das Resultat, oder der Erfolg eigner Erfahrung, worüber man die Beweise in jenen Bemerkungen, und Gedanken finden kann, deren andere Theoretiker hie, und da wegen Mangel eigner Versuche gar nicht, oder wenigstens nicht ausführlich genug erwähnet haben. Ge-

Gelingt es mir nun, manche Liebhaber von der Oekonomie seinen wahren Vortheil begreiflich zu machen, seinen Ertrag zu vermehren, und mir von ihm nur einigen Dank damit zu erwerben, so werde ich mich auch überflüßig belohnt schätzen.

Der Verfasser.

Inhalt.

I.

Von der Nothwendigkeit des Hopfenbaues in Baiern.

II.

Vom Nutzen desselben.

III.

Ursachen des oft so wenigen Ertrages des Hopfenbaues.

Anweisung zur Hopfen-Kultur.

1. Von der Lage.
2. Von der Zubereitung des Landes, oder Grundes.
3. Von dessen Düngen.
4. Das Einlegen der Sätzlinge.

5. Das

5. Das Beschneiden derselben im folgenden Jahre darauf.

6. Das Stangen setzen.

7. Das Anbinden der Reben oder Röhre.

8. Das erste Umgraben des Landes.

9. Das Blätter beschneiden, oder abzwicken.

10. Das letzte Umgraben, oder Anschaufeln des Hopfengrundes.

11. Kenntniß des Unkrauts, wilden Thaus, und deren daraus entstehenden Ungeziefer ꝛc.

12. Mittel, denselben abzuhelfen.

13. Nach Schauer, Sturm, und Ungewitter, wie man sich in einem Hopfengarten zu verhalten hat.

14. Kenntniß der gehörigen Reife, oder Auszeitigung der Hopfenfrucht.

15. Das Abnehmen derselben.

16. Den gebrockten Hopfen trocknen, oder dörren.

17. Das eintreten, oder einpressen des Hopfens zur fernern Aufbewahrung.

I.

Von der Nothwendigkeit des Hopfenbaues in Baiern.

Ausgemacht, und wahr ist es, das Bier unser National-Getränk dient zum allgemeinen Gebrauch, ist sogar ein unentbehrliches Bedürfniß geworden; für die niedere arbeitsamen, und armen Menschen-Klasse muß es sogar nicht selten zu ihrer Nacht, ja gar oft zu ihrer Mittags-Suppe dienen, da nun zur Erzeugung eines guten, gesunden, und nahrhaften Bieres der Hopfen

ganz

ganz unentbehrlich ist, so hat eben dadurch auch der Hopfen das Recht der Nothwendigkeit bey uns erlanget.

Nach dem Nothwendigen müssen wir aber vor allen streben, und ihm soll sogar das Nützliche nachstehen; denn dieses befiehlt ja schon jedem rechtschaffenen, gutgesinnten Manne die Religion, und seine Bürger-Pflicht. Daher sollen, und müssen wir trachten, eine zum menschlichen Leben an sich, oder zufällig durchaus nothwendig gewordene Frucht, auch wenn es mit geringerem Vortheile anfänglich geschehen sollte, nach Möglichkeit bey uns anzubauen; denn dadurch werden wir zugleich das allgemeine Wohl befördern, dem in wohl eingerichteten Staaten jedes Privat-Interesse immerhin weichen muß.

Wir wissen zwar aus hinlänglicher Erfah-

fahrung, daß Gott oft manchem Lande ja manchem Striche Bodens sein eigenes Produkt, und zwar im vorzüglichen Grade angewiesen hat. Allein dies kann, und soll uns an, und für sich schon nicht so gleich abhalten, den Anbau solcher für andere Länder bisher so geeigneten Produkte — wie es eben mit dem Hopfen für Böhmen der Fall ist, auch bey uns zu versuchen; denn Fleiß, und Mühe, Kenntniß in der Zubereitung des Bodens, und eine gewisse Behandlungs-Art der anzubauenden Frucht thun oft mehr zur Sache, als das bloße Klima.

Zudem ist Baiern ein Nachbar Staat von Böhmen, und schon in dieser Angränzung liegt eine hohe Wahrscheinlichkeit, daß auch in Baiern, dessen Boden jenem von Böhmen an Fruchtbarkeit nichts nachgiebt, der Hopfenbau einheimisch gemacht werden

könne, sobald man nur die dabey zu beobachtenden Handgriffe inne hat.

Kurz ich lebe der Ueberzeugung, daß wir in Baiern selbst einen solchen Hopfen erzeugen können, der sogar mit dem böhmischen von gleicher Güte, und gleich starkem Geruche seyn dürfte.

Gesetzt aber auch, es würde zwischen baierischen, und böhmischen Hopfen doch immer noch einiger Unterschied bestehen; so ist ja dies selbst auch unter den verschiedenen Hopfen-Gattungen der Fall: man nehme Satzer-, Falkenauer-, Auscher-, und den sogenannten böhmischen Grün-Hopfen, ferner Engländer-, Braunschweiger-, Brabanter-, und Lothringer-, oder Altdorfer-, Langerzener-, Spalter-, und Schmidmühler-Hopfen, welche letztere alle in einem Bezirke von 8 Meilen bey einander liegen, man lege alle

diese Gattungen zusammen, und man wird zwar bey jeder Sorte den Hopfengeruch antreffen, jedoch wird immer einer vor den andern einen stärkern, oder schwächern, mehr, oder weniger balsamischen, gelindern, oder herbern Geruch von sich geben.

Ist man aber in einem Lande einmal an irgend eine Gattung, oder Geschmack gewöhnt, so fängt man nach und nach an, diesen allen andern vorzuziehen, und die Liebe dazu wird zum Vorurtheil.

II.
Von dem Nutzen des Hopfen-Baues.

Nützlich ist der Hopfen schon für sich dadurch, weil durch dieses Produkt eine beträchtliche Summe Geldes ins Ausland geschleppt wird, wo für uns gewonnen wer-

den könnte, welches dermal also statt zu ge=
winnen, uns unbeschreiblichen Schaden durch
unsere Saumselig= und Nachläßigkeit zum
größten Nachtheil für uns, und für unsere
Nachkömmlinge in Hinsicht ihres künftigen
Wohlstandes zuziehen.

Der Grundstein zur Pflanzung des
Hopfenbaues wäre zwar in Baiern schon
gelegt, aber noch ist sein Anbau nicht be=
trieben zu einer höhern, und hinlänglichen
Kultur. Wir kaufen noch immer eine
Menge ausländischen Hopfen, noch immer
vernachläßigen wir dieses so nützliche, und
nothwendige Produkt in einer für unseren
Bedarf zureichenden Quantität auf unsern
ländischen Boden zu bauen. Wenn man
annimmt, daß Baiern 1500 Brau=Gerech=
tigkeiten zählet, und wenn jede eine in die
andere genommen im jährlichen Durchschnitte

nur 8 Zentner Hopfen vonnöthen hat; welche Zahl auch nicht übertrieben ist, so sind das schon 12000 Zentner Hopfen.

Wenn nun bey dermal bestehenden Hopfenbau Jahr für Jahr nur die Hälfte erbauet würde, so müßte doch noch vom Auslande 6000 Zentner Hopfen eingeführet werden.

Wenn also der Zentner des auswärtigen Hopfens im fünf jährigen Durchschnitte genommen, Jahr für Jahr nur 60 fl. kostete, so gehet doch jährlich ins Ausland eine Summe von 360000 fl. Wenn erst für den Zentner Hopfen 280 fl. bis 300 fl. bezahlt werden müßte, wie verflossene Jahre 1801 und 1802 der Fall war, so beziehet das Ausland, und vorzüglich Böhmen über 1 ½ Millionen Gulden von Baiern, und dies von einem ein-

zelnen Artikel, ich will von den übrigen Waaren gar keine Meldung machen.

Sollte das uns schon von jeher an Arbeit gewöhnte Baiern nicht reitzen, und zugleich aufmuntern? unsern gegenwärtigen Hopfenbau mit mehr Thätigkeit zu betreiben, und uns zu einer größern, auch hinlänglichen Hopfen-Kultur anzufeuern.

III.

Ursachen des oft so wenigen Ertrages des Hopfenbaues in Baiern.

Baiern ist zwar das geeignete Land, und hat auch das gehörige Klima, so wie einen gleich schicklichen Grund, und Boden zum Hopfenbau, wie Böhmen, welches schon aus seiner Angränzenden Lage zu entnehmen ist; denn es ist nicht die

Rede von Tyrol, oder Italien, die nicht nur eine weite Strecke von Böhmen entlegen sind, sondern auch ein eigenes Klima, und Boden haben. Es fehlt oft nur am Fleiße, und Mühe, oder man ist mit der Art, und Weise den Hopfenbau zu pflegen, zu wenig bekannt.

In manchem Orte hat man zu große Anlagen der Hopfengärten, die dann schlecht bearbeitet werden. Nicht selten ist auch Ursache des oft so wenigen, und geringen Ertrages der Hopfenfrucht, wenn ein zu häuslicher Oekonom etwas durch zu wenige Bearbeiter ersparen will, und dem Hopfen-Gewächse seine gehörige Bearbeitung nicht vergönnet; denn ein Hopfengarten braucht seine Bedienung, und Obsorge von schneiden an, bis zu dessen abnehmen.

Ueberhaupts sollte kein Grundbesitzer

die Anlage eines Hopfengartens, oder sonst eines andern Gewächses größer haben, als es ihm seine Oekonomie, oder vielmehr sein Vermögensstand erlaubt, sonst wird er statt Nutzen, Schaden, und kein Vergnügen finden.

Anweisung zur Hopfen-Kultur.

I. Von der Lage.

Aus eigner Erfahrung, und hinlänglicher Ueberzeugung, auch durch öftere Abänderungen der eignen vielen, und mannigfaltigen Hopfen-Anlagen halte ich für den besten, und geeignesten Platz diesen, wenn man sich eine Freye, und Ebene da-

zu erwählet, damit die Sonne auf allen Seiten ihre goldenen, und erwärmenden Strahlen zur gehörigen Auszeitigung des Hopfens ungehindert ausbreiten kann, wodurch er dann einzig seine balsamische Kraft, und eine gewiße Milde erlangen kann.

Auch muß dieser Hopfengrund flach seyn, soll keine Tiefe haben, und frey vom Wasser, besonders vom stehenden, bleiben, damit die Wurzeln mit dem Stock nicht zu schnell in Faulung übergehen, und auch im Winter bey anhaltender Kälte nicht erfrieren.

Sollte auch die Kälte die Stöcke in solchen Plätzen einige Jahre verschonen, so bleiben dieselben doch klein, ziemlich mager, und schwach, weil das Erdreich dafür zu kalt, und naß ist. Uebrigens soll auch die Lage eines Hopfengartens frey

seyn von vielen hohen, und großen Gebäuden, daß man den Grund, oder Acker einer Hopfen-Anlage ganz ungehindert sieht, es soll auch die Anlage nicht zu nahe seyn an Waldungen, sondern frey von Gebüschen, und wilden Hecken, damit ein Hopfengarten stets eine reine Luft, und die edle Sonne genießen kann.

Eine vortheilhafte Hopfen Anlage darf auch weder nahe an Gewässern, noch an sumpfigten, und schlechten Plätzen geschehen, wo immerwährende starke, dem Hopfen höchst nachtheilige Nebel aufsteigen, wo auch die vielen Insekten ihren Wohnplatz haben, welche dem Hopfen nicht nur in seiner Blüthe ungemein schaden, sondern auch dem guten Saamen durch ihren spitzigen Stachel der Frucht benehmen, und dadurch veranlassen, daß die zuvor schön

gelben

gelben Häubeln ganz erblaßt, und endlich abfallen.

2. Von der Zubereitung des Landes, oder Grundes.

Der Platz, oder vielmehr der geeignete Grund zu einen Hopfengarten soll schon im Herbst mit kurzen, und abgefaulten guten Ochsen-, oder fetten Kühe-Dünger begallet werden, daß der ganze Grund damit beynahe bedecket wird. Diesen zertheilten Dünger ackere man mit dem Boden in Betteln um d. i. es werden 3 oder 4 Pifange in einem zusammen geackert, damit dieses hergerichte Land gut aussüssen kann, und dabey ganz eben wird.

Im Frühjahre aber, wenn es nicht kalt ist, und die Erde auch nicht mehr gefrieren kann, muß man das geraste Feld

wieder

wieder mit einer halb eisernen Egge wohl zuvor bearbeiten lassen, d. i. eine Zeil muß mit eisernen, die andere mit hölzernen Zähnen versehen seyn, und so die ganze Egge. Nun vergönne man der Erde bis zu Ende April eine nöthige Ruhe, dann ackere, und egge man diesen Grund zum letztenmal.

3. Von dessen Düngen.

Nicht genug, daß man diesen Grund schon im Herbst gedünget hat, man muß einen matten Acker auch noch im Frühjahre mit einem guten, fetten, und abgefaulten Häuseldünger, oder mit einem kurzen, alten Mist begallen. Den in Häufeln zusammen geworfenen Dünger lasse man nun liegen bis die Hopfen-Sätzlinge gelegt werden; denn dieses Gewächs liebt Fette, und

Milde eines Grundes eben so, wie der Spargel sein saftiges Ruhebett.

4. Das Einlegen der Sätzlinge.

Ist nun das Land zu einer Hopfen-Anlage geackert, und ganz eben gerichtet, so beginne man ohne Verzug das ausmessen, oder auszeichnen derjenigen Punkte, in welchen die Stöcke zu einander zu stehen kommen sollen; denn sonst wird der Grund wieder fest, und die jungen zarten Fechser würden dann so leicht nicht Wurzel treiben, und fassen können, auf solche Art würden dann auch die Sätzlinge zu Grunde gehen.

Die Stöcke selbst sollen 3 ½ Schuhe von einander entfernt seyn, wo dann in der Folge die Stangen hingesetzt werden. Am schicklichsten geschieht dies nach Gängen,

gen, welche 3 Schuhe in der Breite gegen Mittag, und Mitternacht haben sollen, damit die Luft gehörig durchstreichen kann. Mit kleinen hölzernen Pflöcken solle man die Plätze der Hopfen-Stöcke anfänglich auszeichnen.

Nun beginne man das Einlegen der Säzlinge, man nehme sich in Acht, daß man frische, und gesunde Fechser zum einsetzen bekomme. Diese zu erlangen, säume man sich nicht, sie schon im Frühjahre, wenn gesunde Hopfen-Stöcke eröffnet werden, zu sammeln.

Man muß nicht gleich mit jedem Stocke zufrieden seyn, und Fechser davon nehmen, sondern man schaue besonders um frische, und gesunde Stöcke um; denn es kennt sich schon gleich bey den Stöcke öffnen, und schneiden ein jeder aus, wer anders sorgfäl-

fältig, und fleißig bey seiner Arbeit ist. Sind nemlich die Ranken, oder Röhren in der Mitte schon etwas braun, oder durchs Aufmachen schon beschädigt worden, so gehören sie unter die schlechten Gattungen, weil sie schon in Faulung übergehen; es dürfen also von diesem Stocke keine Fechser ausgeschnitten werden; nur hellgelbe Röhre, die an Härte, und Frische einer Kren-Wurzel gleichen, liefern eine gute Gattung Sätzlinge, oder Hopfen-Fechser. Von diesen, oder solchen Stöcken also muß man sich Fechser abschneiden, und nehmen. Hiezu bediene man sich eines guten Gartenmessers, und schneide damit die Fechser zu 3 bis 4 Zoll in der Länge, aber allezeit aufwärts ab, damit die Röhre nicht zerspaltet werden. Man pfleget gemeiniglich zur Anlegung eines Hopfen-Gartens

schöne, dicke Ausläufer, oder Fechser (da hingegen von den ausgestreuten Saamen des Hopfens die Früchte gar langsam, und ungleich, auch oftmal sehr wenig zu gewarten wären) von frischen Stöcken zu nehmen.

Man suche sich auch Fechser mit Augen heraus; denn oben am Gipfel haben diese Röhre keine Augen, und solche Gattung Fechser taugen auch zu keinen Sätzlingen, weil sie wegen Mangel der Knöpfeln, welche man die Augen nennt, keinen Sprossen treiben, und auch deswegen keine Wurzel fassen können.

Hat man nun die Sätzlinge, so soll man sie frisch vom Stocke her, ohne lange zu warten, gleich versetzen, damit sie nicht zu schwelch werden, oder gar verdorren; lassen es aber Zeit, oder Umstände nicht

zu,

zu, daß man sie gleich versetzen kann, so soll man sie in eine gute, und frische Erde einen Schuhe tief vergraben, damit die ausgeschnittenen Säzlinge gänzlich mit Erde bedecket seyen.

Will man dann mit dem Einsetzen derselben anfangen, so richte man einen Zuber mit frischem Wasser gefüllet her, und werfe so viel Fechser hinein, als man am selbigen Tage versetzen kann, damit sie sich ein wenig erfrischen, und eher Wurzel fassen können.

Nach etwa zwey Stunden mache man mit dem Einsetzen, oder vielmehr mit den Einstellen der Säzlinge den Anfang: man schaue dieselben wohl an, ob sie noch ihre Augen, oder Knöpfeln haben, wenigstens jeder Fechser muß mit 4 bis 5 Augen versehen seyn, man besichtige sie wohl, ob sie

nicht einen Fehlschnitt haben, oder gar schon zerspaltet, und zerquetschet sind, diese Gattung von Sätzlingen werfe man weg, sie taugen zu nichts; denn um gute, und gesunde Stöcke zu bekommen, und davon eine reichliche Aernte zu erwarten, muß man besonders auch auf das Einsetzen der Sätzlinge die erste, und die genaueste Obsorge tragen. Dabey muß man sich einen schönen lieblichen Tag zum Einlegen der Sätzlinge wählen, und zwar im wachsenden Monde, dann lasse man in dem ausgezeichneten Platze mit einer Schaufel ein halb Schuh tiefes Loch machen, durch einen zweyten Mann eine kleine Mistgabel voll kurzen Dünger hineinwerfen, und ein Dritter muß eine Schaufel voll frische Erde auf den Dünger werfen, damit die jungen, und zarten Sätzlinge nicht zu viel

Fette

Fette bekommen, und auch nicht so geschwind in Brand, und dann in Faulung übergehen können. Ist dieß geschehen, dann nimmt der Setzmann seinen Korb mit den ausgeschnittenen Fechsern gefüllt, und fanget mit dem Einsetzen derselben so an: er sehe die Sätzlinge zuvor wohl an, daß er die Augen, oder Knöpfeln derselben nicht abwärts, sondern aufrecht schauend in die Erde stelle; denn sonst werden nur Narren, und unfruchtbare Ranken, oder Röhre daraus, weil sie in der Erde eine andere Wendung nehmen.

In jedes Loch lege, oder stelle er' 3 Fechser (Sätzlinge) richte solche oben etwas auseinander, und unten drücke er sie mit den Fingern ein wenig in die Erde, damit sie sich dann ausbreiten, und Wurzel fassen können, dann bedecke er dieselben mit

frischer Erde etwa einen halben Schuh, daß sie vor Hitze geschützt seyen, und die Stöcke selbst auch von der Luft nicht so stark ausgespert werden mögen. Auf solche Art fahre der Setzmann dann an den übrigen Plätzen fort, und verrichte die ganze Arbeit.

5. Das Beschneiden der jungen Hopfen-Fechser an ihren Stöcken im folgenden Jahre.

Das Beschneiden muß alle Jahre geschehen, jedoch nicht zu frühe; sondern zur Zeit, wo man keine Kälte, oder schädlichen Reif mehr zu befürchten hat; am besten, und nützlichsten ist es für den Hopfen, wenn man die Wurzeln an den Stöcken in dem alten Mond schneidet.

Will man nun mit dieser Arbeit an-

fangen, so muß man die Stöcke zuvor öff= nen, d. i. die Winterdecke wegräumen, wobey man auch vorsichtig seyn muß, da= mit man mit den Hauen die Wurzel sammt den Röhren an den Stöcken nicht verletze, oder gar zerreisse.

Der Stock, wenn er offen ist, wird er voll junger Sprossen seyn, welche auch als Speise sehr gesund, ja sogar eine Arz= ney sind, sie werden zuvor gebrockt, gut gesotten, und dann in Essig und Baumöl wohl gerichtet. — Diese Speise nennt man den Hopfen=Salat.

Ist nun der Stock bis unten an seine Haupt= oder Kern=Wurzel von der Erde entlediget, so nehme man ein gutes Gar= tenmesser, und schneide alles faulichte, und schlechte von dem Stocke, wie auch alle Neben= und Seiten=Wurzeln fleißig weg,

aber man schneide mit dem Messer allezeit aufwärts, damit die Röhre nicht aufgesprengt, oder zerspaltet werden. Schneide bis auf zwey Augen zum Stocke hin, alle Röhre weg, von welchen dann die Sätzlinge genommen werden.

Ist ein Stock schon etwas schlecht, so lege, oder setze man ihm ein paar gute Fechser bey; findet man ihn aber schon moderig, und schlecht, so haue man ihn ganz von der Tiefe aus, und lege einen neuen Stock mit frischen, gesunden Hopfen-Fechsern auf oben erwähnte Art an, dieser junge Stock muß aber auch dadurch angemerkt werden, daß er eine kurze, und flache Stange bekömmt. — Ueberhaupt nehme man sich aber auch in Acht, junge Stöcke besonders in ihrem ersten, und zweyten Jahre aufs möglichste im Schneiden zu verschonen.

6. Das Stangensetzen.

Sind nun die geschnittenen Stöcke mit frischer Erde bedeckt, welches gleich nach dem Schneiden, und Putzen der Hopfenstöcke geschehen muß, weil oft noch um solche Zeit kalte Nächte sind, und die zarten Knöpfeln, oder Augen dann Schaden leiden würden, so fange man an, nach der Schnur von Morgen gegen Abend, jedoch nicht unmittelbar nächst den Stöcken Löcher zu machen, und zwar mittels eines eisernen Stößels (Pfahles) damit die Hopfenstangen wohl wenigstens zwey Schuhe tief in die Erde zu stehen kommen, und gegen Wind und Sturm fest bestehen können; denn wenn sie zu seicht, und zu nahe an den Stöcken gestellt sind, so beschädigen sie diese, fallen die Stangen sehr leicht

um,

um, reißen überdieß noch mehrere daneben stehende Stangen um, und machen oft großen Schaden, weil sie die daran gebundenen Reben oft alle ganz absprengen.

Wenn nun die Löcher gemacht sind, so müssen die Stangen gleich hineingestossen werden, (sie sollen alle zuvor gespitzet werden, denn sie halten dann fester,) man füllt die Löcher mit Erde, drücket diese ein, befestiget so die darin stehenden Stangen, und richtet sie in gerader Linie, damit sie dem Winde leichter Widerstand thun können.

7. Das Anbinden der Hopfen-Reben, oder Fechser.

Das Anbinden der Reben muß nicht zu frühe geschehen, man soll den Stock zuvor ein wenig zusammen wachsen lassen,

daß

daß man sich gute, und gesunde Ranken, oder Reben herausnehmen kann. Man seye auch vorsichtig, ehe die Reben an die Stangen gerichtet werden, daß man keine Narren zum anbinden bekömmt; denn sie sind unfruchtbar.

Um selbe kennen zu lernen, beschaue man die Reben, an ihren Spitzen oben, wo sie empor wachsen, sind sie eingebogen, und machen am Ende einen krummen Schnabel; diese muß man ohne weiters ausschneiden, und statt ihnen fruchtbare anbinden.

Solche schlechte Hopfen-Fechser wachsen sehr leicht in einen Hopfengarten, wenn beym Einstellen der Säzlinge nicht Achtung gegeben wird, und die Wurzeln mit ihren Augen, oder Knöpfeln abwärts in die Erde, statt aufrecht sehend, gerichtet

wer-

werden. Auch entstehen unfruchtbare Reben von den Seiten-Wurzeln, wenn die Stöcke nicht tief genug ausgeputzt, und gereiniget werden.

Hat man nun von der Mitte des Stockes fünf schöne, und feste Haupt-Reben, so schneide man behutsam die übrigen vom Stocke weg, — ausreissen darf man sie nicht; denn dadurch wird der Stock an seinen Wurzeln stark verletzt, und geht zuletzt ganz in Faulung über. Ein einziger unerfahrner Mensch kann dadurch oft in einen Hopfengarten großen Schaden anrichten, den man dazu oft sogleich auch nicht bemerken kann.

Von diesen ausgesuchten fünf Reben binde man drey an jede Stange, mit einen feuchten, oder naßen Stroh; denn das läßt am liebsten nach, und wenn die Reben

ben stärker, und dabey fetter werden, so springt das Strohband von selbst weg.

Die ausgesuchten Reben müssen allezeit von der rechten zur linken Hand an die Stangen gebunden werden; denn dies Gewächs hat so seinen Gang, und würden sie anders an die Stangen gebunden werden, so wenden sie sich von selbsten, rechts, und bleiben dann in ihrem Wachsthume zurück, auch springen sie oft unter dem Bande ab.

Die zwo Reserve-Reben dienen zum Nachbinden, wenn eine der übrigen von den Maykäfern abgefressen, oder von den Erdwürmern an ihrer Hauptwurzel locker gemacht, und verletzet worden ist; auch wenn eine Stange umfällt, und die angebundenen Ranken, oder Reben oft alle abgesprengt werden, daher ist es gut, und

nützlich, wenn dann Reserve-Reben die Stelle ersterer vertreten können, und die Arbeit ist dann doch nicht ganz umsonst, wenn diese nur gleich ausgepuzt, und angebunden werden, dann tragen sie auch den nemlichen Hopfen, wie die ersteren Reben.

Sind nun die Hopfen-Reben gehörig an ihre Stangen gebunden, so mache man mit einen flachem, und schneidigem Holze die Erde um den Stock herum locker, und reinige sie von dem emporwachsenden Grase. Die angebundenen Reben blättere man nur einen halben Schuhe von unten auf ab; — höher nehme man ihnen die Blätter im Anfange nicht, sonst wird ihnen der Saft zum wachsen genommen, vorzüglich wenn eine Tröckene, oder anhaltende Hitze einfällt.

8.

8. Das erste Umgraben des Landes in einem Hopfengarten.

Das Umwenden, oder Aufrollen der Erde in einen Hopfengarten soll bey trockner Zeit, und im abnehmenden Monde geschehen, damit das Unkraut nicht so leicht wieder Wurzel fassen, und mit dem jungen Gras aufkeimen kann.

Ob gleich das Umgraben mehr Zeit erfodert als das Umhauen, Behäckeln, und auch manchem Oekonomen erstens zu theuer scheint, so ist es doch jederzeit vortheilhafter, vorzüglich bey nassen Jahrgängen; denn fürs erste muß der Arbeiter beym Umgraben schon rückwärts gehen, und so wird dann die lockere Erde nicht sogleich wieder zusammen getreten; fürs zweyte kann auch das Unkraut nicht so schnell Wurzel fassen, und aufkeimen, weil

das Gras tiefer mit seinen Wurzeln hineinkömmt, und auch mit mehr Erde bedecket wird.

Es muß aber auch beym Umgraben, oder Umhacken, (letzteres soll jedoch öfters als einmal geschehen,) behutsam umgegangen werden, daß man mit den Schaufeln, oder Hauen nicht zu nahe an dem Stocke kömmt; denn sonst könnten die Haupt-Wurzeln durch einen Druck zu stark verletzt werden. Dabey muß man auch jederzeit die Schrollen mit der Schaufel zertheilen, damit die hervorragenden Wurzeln des Unkrautes der Sonne näher kommen, und dadurch eher ausdorren können.

Nach dieser Arbeit soll jeder Arbeiter in seiner Linie, oder Zeil sowohl links, als rechts alles junge Gras auf den Stöcken, und um denselben auszupfen, und

die darauf geworfene Erde mit einem kleinen Hölzel auflockern, damit der Hopfen zum Wuchs mehr Schwung bekömmt, und der Regen eher fruchten kann.

9. Das Blätter beschneiden, oder abzwicken.

Nach dem ersten Umgraben, kömmt schon gleich das abputzen der Ranken, oder das abnehmen der ersten Blätter der Reben vom Stocke weg. Dieses muß unten herauf geschehen. — Mit der Arbeit in einem Hopfengarten ist nie auszusetzen; es soll sich kein Oekonom, oder Hopfenfreund verdrießen lassen, wenn eine Arbeit der andern die Hand reicht. Das erste abnehmen der Blätter soll nicht höher, als einen Schuhe vom Stocke weg geschehen, damit die Reben ihre Kräfte, und auch ihren

Saft

Saft nicht verlieren, welches ihr schnelles Emporwachsen nothwendig hinderen, und hemmen müsse.

Zum Abnehmen der überflüßigen Blätter nehme man ein Messer, oder zwicke sie mit den Nägeln an den Fingern ab, letzteres ist auch rathsamer, als wenn man selbe mit einem Messer abschneidet; denn wie leicht kann man aus Unvorsichtigkeit ein Hopfenrohr beschädigen, oder gar abschneiden, ohne daß man es oft bemerkt, oder sieht, so eine verwundete Rebe fängt dann an, zu schwitzen, und zu tropfen, und stirbt nach und nach ab. — Solche Reben muß man gleich von den obigen gesunden wegschneiden, daß sie die gesunden weder am Wuchse, noch in der Luft benachtheiligen.

Auch nehme man sich in Acht, sowohl

im Abzwicken, als auch im Abschneiden, daß die Blätter, und Seiten-Schübe jederzeit aufwärts weggenommen werden, sonst werden die Reben verwundet, oft gar zerspaltet, und abgerissen.

Das abnehmen der Blätter muß auch öfter geschehen, aber nie zu stark, damit den Reben in ihrem Wuchs nichts benommen wird; denn jede kleine, und frische Arbeit in einem Hopfengarten, die an den Reben durch Entblätterung geschieht, ist ihnen im Wuchse nachtheilig, vorzüglich, wenn diese Arbeit bey einer anhaltender Hitze geschieht, und zu viele Blätter genommen werden.

Mit dem Abblättern muß man auch inne halten, bis die etwa verwundeten Ranken wieder geheilet sind, dann kann man sie wieder putzen, und reinigen. Am besten

ist es mit dieser Arbeit, wenn sie bey feuchter Witterung vorgenommen wird, wo dann die Reben mit ihren empor wachsenden Seiten-Schüben sich wieder leichter erholen, und treiben können.

Bey dieser Arbeit darf man von einem Garten im andern gehen, und so, wenn man im letzten geendet hat, im ersten wieder anfangen, weil sich das Abnehmen der Blätter nicht übertreiben läßt.

Ist nun ein Hopfengarten 3 bis 4 Schuhe hoch ausgeblättert, so fange man mit dem Anschaufeln, oder Anhäufeln der Stöcke an, und verhaue das herausgewachsene Gras fleissig um die Stöcke herum.

10. Das letzte Umgraben, oder anschaufeln des Hopfen-Grundes.

So wie das erste Umgraben bey einer trocknen Witterung, oder wenn die Erde schon etwas trocken ist, geschehen soll, eben so muß auch das Aufhäufeln der Hopfen-Stöcke bey trockner Witterung geschehen; denn wenn das Umgraben, oder das Aufhäufeln der Erde beym regnerischen Wetter, oder wenn der Grund noch nicht abgetrocknet ist, geschieht, so würde nicht nur der Grund um den Stock herum, sondern alle Stöcke im Hopfengarten fest werden, alle fruchtbare Regen würden dann bis zu den Wurzeln nicht mehr kommen können; und gienge einmal diesem Gewächse die Feuchtigkeit ab, oder fiele eine anhaltende Trockene, oder Sonnenhitze ein, so stünde

die Wurzel mit dem Hopfen in Gefahr, abzustehen.

Im Anschaufeln, oder Umgraben kann man auch bisweilen die Erde von zwey Stöcken in einen zusammen werfen; durch die übrigen schaufle ein jeder Arbeiter in seiner Zeil links und rechts durch, mache die zusammengeworfenen Stöcke oben etwas eben, versehe sie aber in der Mitte mit einem Grübchen, damit der Regen schön gelind bis zu den Haupt-Wurzeln einsitzen, und selbe befeuchten kann.

Dabey soll während dem Anhäufeln zugleich auch ein jeder Hopfen-Arbeiter wohl auf das Gras sehen, daß selbes verschlagen werde, damit es so leicht nicht mehr empor keimen kann; denn wo viel Gras und Unkraut in einen Hopfengarten ist, da wird auch das Wild- oder Honig-

Thau am leichtesten die Oberhand bekommen, der Grasboden überhand nehmen, und so wird den Hopfengrund der Saft benommen, zu den Hopfenwurzen wird dann kein fruchtbarer Regen, noch sonst eine Feuchtigkeit hineindringen können, und auf solche Art wird ein träger, und unvorsichtiger Oekonome mehr Unkraut, als Hopfen einärnten. Diesen Miswachs mag aber auch oft mancher seiner zu häuslichen Sparsamkeit zuschreiben müssen.

11. Kenntniß des Unkrautes, Wild-Thaues, und des daraus entstehenden Ungeziefers.

Ist nun ein schlechter, und unfruchtbarer Jahrgang eingetreten, wo das Unkraut beynahe die Oberhand hat, so ist auch das Ungeziefer in vollem Maaße vor-

handen, welchem auch dann nicht so leicht abzuhelfen ist. Denn man kann die Frucht lediglich in etwas, jedoch nicht gänzlich schützen, wenn man den Hopfen sowohl vom Gras, als auch von den wilden, und einmal angesteckten Blättern reiniget, das sind die schwarzen, und zusammengerollten Blätter.

Jedes Gras soll daher, wenn es zu viel wird, es mag in einem Feld, oder in einem Hopfengarten aufkeimen, bey trockner Witterung sauber ausgerottet werden, sonst ist die darauf stehende Frucht in größter Gefahr ihren Nahrungssaft ganz zu verlieren, und auf solche Art sammt aller Mühe, und Sorgfalt zu Grunde zu gehen. Ein vernachläßigter Hopfengarten, der mehr einer Dorn-Hecke, als einer schönen, und nützlichen Hopfen-Anlage gleichet, ist allezeit

zeit dem Mehl- oder wilden Honig-Thau mehr ausgesetzt, als ein kultivirter Garten, weil die so nothwendige Luft nicht gehörig durchstreichen kann.

Das Ungeziefer kann sich auch in einer Hopfen-Anlage dadurch leicht versammeln, und zugleich auch vermehren, wenn ein Hopfengarten in seinen Gängen zu enge angelegt ist, und dann die Luft, und die Sonne die vom Mehlthau benetzten Blätter nicht abtrocknen kann.

Das vom Mehlthau entstehende Ungeziefer ist auch oft nur der Nachläßigkeit in der hinlänglichen Bearbeitung eines Hopfengartens zuzuschreiben, wenn man ihn nach gefallenen wilden Thau nicht ein wenig ausblättert; denn läßt man die glänzenden und versüßten, giftigen Blätter an den Reben oder Röhren hangen, so werden

den in Bälde der Menge wilder Insekten herbey gelockt, die an den versüßten Blättern ihre Nahrung finden, und dann ihre so schädlichen Eyer zu einer zahllosen Menge wilder Insekten fallen lassen. In wenigen Tagen kommen sie im Vorschein, welche dann dem Hopfen, aber noch mehr dessen Anfluge großen Schaden in seinem Wachsthume, ja gar oft ihn ganz verderben können.

Der wilde Thau macht Brand, und großem Schaden dem Hopfen, und noch mehr dem zarten Anflug der nächtliche Blitz, wenn sich zu Nachts das Firmament auskühlet, und ausdünstet nach einer großen Hitze, oder wenn in einem ganzen Tag, und Abend kein einziges Lüftchen vor Hitze wehen kann, und der liebliche Tag ohne Ungewitter vorüber geht.

12. Mittel, dem Ungeziefer in etwas abzuhelfen.

Ich empfehle jedem Oekonom in seiner Kultur Reinlichkeit; denn dieß ist das nothwendigste, vorzüglich in einem Hopfengarten, wenn man in einem schlechten, und unfruchtbaren Jahrgang den traurigen Folgen des so verderblichen Ungeziefers in etwas bevorkommen will.

Befinden sich in einem Hopfengarten an denen schon von ferne glänzenden Blättern junge, grüne Insekten, so versäume man nicht, die Hopfen-Reben so weit einer reichen kann, zu putzen von den schwarzen, und dunkel grünen Blättern, die sich in einer kurzen Zeit würden zusammen rollen, und der Menge nach wilde Insekten hervor bringen, die dann den Anflug, und Hopfen verderben.

Der

Derjenige Arbeiter, der auf der Hopfenleiter zu stehen kömmt, darf nur hie, und da einige Blätter nehmen, nemlich von zweyen eines, damit der Hopfen, und noch mehr der junge Anflug bey gähling eintretender Sonnen-Hitze, oder Tröckne nicht zu viel Saft an den Reben durch Verlurst der schattigten Blätter verliere.

Man kann ja einen Hopfengarten nach fünf oder sechs Tagen wieder ein wenig durchblättern, und putzen, man muß da nicht zu sehr mit dieser Arbeit eilen, und ein Hopfen-Gewächs auf einmal beynahe ganz entblättern; denn es ist eine ausgemachte Sache, daß der Hopfen, so wie alle Gewächse, zur gehörigen Auszeitigung hinlänglichen Saft, und Schatten unumgänglich vonnöthen habe, wie ich schon oben erwähnte.

Die

Die abgenommenen Blätter, wenn sie in einem Hopfengarten, gleich frisch gesammelt werden, dienen zu einen nahrhaften Futter für die Geisböcke, aber nicht für die Ziegen, oder Kühe, sie fressen selbe zwar gerne, geben ihnen auch eine hinlängliche Nahrung, aber die Milch wird davon bitter, deswegen sind die Hopfen-Blätter für diese nicht anwendbar.

Sind aber die Blätter, die man zum füttern nehmen will, nicht ganz frisch und rein, und will man sie doch zu einen Futter gebrauchen, so muß man sie in einer mit frischem Wasser gefüllten Wanne werfen, und dort zuvor puzen, und reinigen, ehe man die Hopfen-Blätter verfüttere. Sind sie aber schon schwarz, und ganz zusammen gerollt, und befinden sich darin schon einiges lebendes, oder todtes Unge-

zie-

ziefer, so darf man sie nicht mehr zu einen Futter gebrauchen, sondern, selbe gleich vom Hopfengarten wegbringen, und dann gedörrter verbrennen, damit sich das darin befindende Ungeziefer nicht vermehren, und dem Hopfen nicht vom neuen Schaden verursachen können.

Glaubt man nun einem Uebel, oder Schaden in einem Hopfengarten in etwas vorgekommen zu seyn, so wartet darauf oft schon ein noch größeres Uebel, z. Ex. ein starkes Ungewitter, oder gar ein fürchterlicher Schauer. Der Hopfen ist am meisten einer Gefahr ausgesetzt, weil er eins der empfindlichsten Gewächse ist.

13. Nach Ungewitter und Schauer, wie man sich verhalten muß.

Nach geschehenem Unglücke, welches

der liebe Gott oft über eine ganze Gemeinde bey entstehendem Ungewitter, oder gar bey fürchterlichem Schauer schicket, sollte man sich nur dem Willen dessen ergeben, der Himmel und Erde erschuf, und auch bisher regiert, denn es ist nicht allzeit Strafe, sondern oft eine Prüfung für uns, Gott will dadurch nicht nur von einem, sondern von jedem Beschädigten die Liebe, d. i. die wahre Religion, oder das rechte Zutrauen gegen ihn, als den Geber, und Nehmer alles dessen, was er den Menschen zu besorgen anvertraut hat, wahrhaft kennen lernen. Er ist ja allezeit im Stande, seinem Erkenner, und Bekenner das genommene wieder zehn, ja hundertfach zu ersetzen.

Nur sollte man in einem solchen Falle seine von Gott verliehene Talente nicht

vergraben, sondern jederzeit frischen Muth fassen, über das geschehene Unglück mit stillem Schweigen, und auch christlicher Geduld wohl nachdenken, dann erst seine Vernunft, und Einsichten zu Rathe ziehen, hernach wird auch Gott mit unserer fleißigen Mitwirkung das Seinige thun.

Nach ein, oder zwey Tagen nach geschehenen stürmischen Ungewitter ist noch nicht viel anzufangen, weil man den Schaden von einen Schauer erst am dritten, und vierten Tag recht erkennen kann, welche Reben nicht nur beschädigt, sondern ganz verletzet sind.

Hat man nun die ganze Einsicht über den Hopfengarten genommen, so bestelle man die gehörigen Arbeiter mit Hopfenleitern, daß sie die herabgeschlagenen Reben wieder aufrichten, und solche anbinden,

aber nur die Reben, und nicht die Seitensprossen, woran der Hopfen-Anflug sich zeigen soll. Sind die Reben ohne Köpfe, und selbe an den Gipfeln oben abgeschlagen durch Schauer, Wind, oder von den Maykäfern abgebissen, so nehme man ein Messer, schneide die beschädigten Reben am Ende ab, und nehme selben oben einen Seitensprossen weg, richte, und binde den einen wieder links um seine Stange herum, er wird, wie andere gesunde Sprossen empor wachsen, und wieder fortkommen.

Glaubt man nun auch, alle Verrichtungen seyen in dem Hopfengarten schon auf das genaueste geschehen, so braucht er doch noch tägliche Sorgfalt, und Nachsehen; denn eine Hopfen-Anlage muß immer vom anwachsenden Grase, und Unkraute gereiniget werden, man soll einen Garten

öfters

öfters durchgehen, ob keine Stangen schief stehen, oder gar schon liegen, damit sie aufgestellt, und gerade gerichtet werden, sonst wenn der Anflug, und dann auch die daraus entstehende Hopfenfrucht oft zu viel, und auch zu schwer wird, die Stangen nicht von dem geringsten Winde umgerissen werden. Auch werden manchmal die angebundenen Reben mit der hoffnungsvollen Frucht abgesprengt, und dies ist dann oft nur der Faulheit, oder Nachläßigkeit des Hopfengärtners zuzuschreiben.

14. Kenntnisse der gehörigeu Reife einer Hopfen-Frucht.

Man muß den Zeitpunkt abwarten, und eine Frucht gut auszeitigen lassen, wenn man anders davon Nutzen ziehen,

und

und auch selbe zu einer fernern Aufbewahrung gebrauchen will.

Die gehörige Reife des Hopfens zu erkennen, dazu gehört nichts als ein gesundes Auge; denn von ferne kann man schon die wahre Auszeitigung an den Hopfen-Häupteln (Dolden oder Trauben) erkennen, wenn sie statt grün, eine gelbe Farbe angenommen haben. Aber noch mehr ist diese Frucht zeitig, wenn sie sich mit ihren goldgelb glänzendem Saamen schliesset, und wenn die Häupteln ganz von außen an ihren Stängeln braunlicht zu werden anfangen; dann ist es die erwünschte Zeit, die unsere Mühe lohnet, um diese uns oft so schön anlächelnde, und schwer beladene Frucht auch mit vollem Vergnügen zu ärnten.

15. Das Abnehmen dieser so edlen Frucht.

Diese Arbeit soll beym schönen, oder doch wenigstens beym trocknen Wetter geschehen, hat man aber schon angefangen, Hopfen abzunehmen, und fallet nasse Witterung ein, so soll man mit dieser Arbeit aussetzen; denn es läuft der Hopfen gerne an, wenn er naß wird, er bekömmt auch eine wilde rothe Farbe, welches man auch den Schimmel nennt.

Man kann ja während dieser schlechten Witterung die bereits abgeschnittenen Reben und Blätter mit dem Unkraut aus dem Hopfengarten bringen; mit den Stangen ist aber keine Arbeit vorzunehmen, weil diese auch trocken in ihre Scheuern kommen sollen; sonst ersticken sie, und springen beym kleinsten Winde ab.

Beym

Beym Abnehmen des Hopfens versehe man sich mit einem guten Werkzeug; sonst geht keine Arbeit von statten. Man nehme nämlich ein gutes Messer, und schneide die Reben bis auf einen Schuhe vom Stocke weg, und mache einen Knopf, damit der Saft in den Haupt-Wurzeln bleibt, dann nehme man einen scharf gemachten Hebel, und ein nervigter starker Mann ziehe damit eine Stange nach der andern leicht heraus, und die übrigen auch kleinen Arbeiter tragen die Stangen beladen mit der schönen Hopfenfrucht auf die Schrägen.

Das Abschneiden der Reben von den Stangen soll auch durch gescheide Arbeiter geschehen, dazu dienen alte Leute, es schadet nie, wenn auch Greise in einem Hopfengarten arbeiten; denn diese bemerken,

und kennen den geringsten Fehler der jungen Arbeiter eher, und besser.

Sind aber mehrere Stangen oben mit ihren Reben zusammen gewachsen, und verschnüret, so nehme man ein Stängel, und woran ein Sichel gebunden ist, und zertheile sie, es geht dann so viel Hopfen nicht in Verlurst, wie durch das Herumreissen. Liegt nun die Hopfenfrucht mit ihren Reben, und Blättern auf ihrem bestimmten Platze, so schneide man von unten herauf die Reben sammt den Blättern, und der Frucht bey jedem Glied, oder Absatze der Reben mit einem guten, starken Messer ab. Der Hopfen wird dann im Brocken nicht so stark zerrissen, als wenn er an langen Reben bleibt. Die dabey stehenden Arbeiter müssen die abgeschnittenen

nen Hopfen-Reben immer von ihren Füssen wegräumen, damit sie den abgefallenen Hopfen nicht in die Erde eintreten, das auch leicht geschehen kann, wenn diese feucht, oder naß ist, wo dann viel Hopfen zu Grunde gerichtet wird.

Auch sollen die abgeschnittenen, und von den Stangen abgelösten Hopfen-Reben auf den Wagen nicht gebunden, sondern frey, und locker zum Abbrocken geführet werden, sie bleiben frischer, und werden dann nicht so leicht warm, als wenn man sie in festen Bündeln nach Hause führt.

Ist man nun damit in den gehörigen Ort, so lege man sie wohl dünn auseinander auf einen kühlen, und trocknen Boden, bis man zum Abbrocken schreitet, damit der Hopfen nicht anläuft.

16. Das Abbrocken, Trocknen oder Dörren der Hopfen-Frucht.

Bey dem Abbrocken des Hopfens kann man auch alten Leuten einige Kreutzer verdienen lassen, wenn sie anders noch die Hopfen-Häupteln von ihren Stängeln unterscheiden können, daß sie selbe nicht in der Mitte abreissen, wodurch dann der gute Saamen verloren geht.

Es ist auch nothwendig, daß man zum Hopfenbrocken eine eigne, und sorgfältige Person hinstellet, die sowohl auf junge, als auch auf alte Leute genaue Aufsicht trägt, daß immer der ältere Hopfen reinlich gepflücket, d. i. jedes Häuptl soll seinen Stingel haben, damit es geschlossen, und auch der Saamen eher darin

auf-

aufbewahret bleibt. Um mit dem abgeschnittenen Hopfen-Reben auch nicht verschwenderisch umzugehen, so soll man nicht mehr von den Stangen schneiden, als man in einem, oder anderthalb Tagen wegbrocken kann.

Ist ein Korb mit gebrocktem Hopfen voll, so sollte man ihn gleich ausleeren, damit er nicht warm wird, und dessen Saamen nicht ersticke, besonders wenn in einem warmen Zimmer der Hopfen gebrocket wird, und der gefüllte Korb zu lange stehen bleibt.

Den gepflückten Hopfen zu dörren, muß man sich auch einen gesunden, und lüftigen Boden wählen, der weder gepflastert, noch ein nasser, und dämigter Ort

zu

zu ebener Erde ist, in solchen Plätzen läuft der Hopfen gerne an, vorzüglich, wenn er naß hingeschüttet wird, von einem solchen Hopfen bekömmt das Bier keine Läutere.

Den gebrockten Hopfen soll man auch im Anfang auf den obersten Boden, den man in einem Hause hat, so dünn, als es seyn kann, auseinander breiten, daß kein Häuptel auf den andern liege, dann wird er in Bälde, und um viele Stunden eher, als auf einen gepflasterten Boden dörr; in der Höhe braucht auch der Hopfen das umwenden nicht so oft, als an einem dämigen Orte; denn durch zu vieles rühren werden die Häupteln nur zu sehr offen, dann zertheilen sie sich, und verlieren zu viel Saamen.

Nach zwey, oder drey Tagen darf man den Hopfen schon etwas dicker halten, daß der frisch gebrockte wieder einen geräumigen Platz bekömmt, und der jüngst gebrockte Hopfen muß alle Tage im Anfang zweymal Frühe und Abends mit einen großen Besen gerühret werden, wobey man nicht mit den Füßen auf den Häupteln herumtreten darf.

Wird der Hopfen auf einen Boden zu viel, so bringe man den halbgedörrten auf den untern Boden, und rühre ihn den Tag nur einmal, und so immer etwas dicker zusammen, je nachdem man einen geraumigen Platz für einen andern gebrockten Hopfen vonnöthen hat.

Man muß auch den gedörrten Hopfen vor Regen, und einfallenden Nebeln schü-

ßen, die Dachfenster oder Läden bey Nachts gut schließen, und so lasse man dann den gedörrten Hopfen vier, oder fünf Wochen frey liegen, ehe man ihn in Ziechen, oder Fäßern bringet, daß er gut ausdörrt, sonst giebt der beste Hopfen dem Biere keine Läutere, und solche Gattung nicht gut gedörrten Hopfens ist auch nicht aufzubewahren.

17. Das Eintreten, oder Einpressen des Hopfens zur fernern Aufbewahrung.

Ist nun ein Hopfen gut ausgedörrt, daß er wie das abgefallene Laub rauschet, so erwähle man sich einen schönen, trocknen und heitern Tag, sorge, daß kein Nebel, oder sonst eine Nässe sich dazu drän-

gen

gen kann, indem jede Feuchtigkeit beym Eintreten, oder Einfassen des Hopfens jedem, der den Hopfen selbst verbrauchet schaden muß, und nur nebst noch sonstigen Betrügereyen einem gewinnsüchtigen, aber unredlichen Händler Nutzen und Vortheil verschaffen kann.

Zum Hopfen aufbewahren kann man Ziechen, aber noch besser weite Fäßer, Packstübige, oder besondere Hopfen-Aufbewahrungs-Pressen nehmen, letztere sollen unten von der Erde frey stehen, damit die Luft ungehindert durchstreichen kann, und der darin befindliche Hopfen wegen seinen so vielen ölichten Theilen nicht ersticke.

Ist nun ein Hopfen gut aufbewahret, so läßt er sich zum Bierbrauen auch zwey,

und drey Jahre gebrauchen, wenn es ein guter, und gesunder Hopfen war, aber während dieser Zeit muß man auch den in Fäßern eingetretenen, und in Pressen aufbewahrten Hopfen bey schönen, und warmen Tagen im Sommer durch 3 bis 4 mal öffnen, und nachsehen, damit man ihn vor dem ersticken bewahre, weil ein guter Hopfen auch viele, und starke ölichte Theile hat.

Auch die gefüllten Ziechen, aber noch mehr die mit Hopfen angefüllten Fäßer sollen an einem lüftigen, kühlen und trocknem Orte, oder Boden stehen, wo kein wildriechender Dunst dazu kommen kann, der Hopfen soll auch nicht über ein Sudhaus zu liegen kommen, wo ein jeder feuchter Dampf dem Hopfen großen Schaden

ver-

verursachen kann, daher kömmt es auch oft, daß ein alter Hopfen zum Bierbrauen nicht viel anwendbar ist; denn er macht das Bier herb und rauh, wenn gleich das Malz eines der besten ist, und soll es so bleich gedörret seyn, als es nur möglich seyn kann, so wird das Bier doch braun werden, weil ein alter nicht gehörig aufbewahrter Hopfen zu stark färbt.

Indem meine ganze Abhandlung nur alleinig vom Hopfenbau, und auch vom Hopfen selbst handelt, so muß ich noch kurz in Erwegung bringen, was nennt man Hopfen, und warum er diesen Namen führt.

Jene Pflanze heißt man Hopfen, die dünne ineinander verwickelte lange Wurzeln,

zeln, und dicke, lange, rankigte, rauhe Fechser hat, und dieses Gewächs ist denen Tannen-Zäpfen von außen ganz ähnlich.

Das deutsche Wort Hopfen soll nach vieler gemachten Erwähnung vom Springen, oder Hüpfen herkommen, weil nämlich der Hopfen an die Bäume, Stangen, und Zäune springet, oder läuft. Ferners nennt man im Latein den Hopfen Lupulus sive Humulus, auf Italienisch Lupolo, auf Französisch Houblon, auf Böhmisch Chmel, und auf Ungarisch Comto.

Schlechten Hopfen aber nennt man auch überhaupt den unkultivirten Hopfen, und gehört unter die Gattung des sogenannten Stauen-, oder wilden Hecken-Hopfen, der zum Lager-Bierbrauen gar nicht

zu gebrauchen ist; indem er nur von außen einem ächten Hopfen ähnlich ist, aber von innen mit einem kultivirten Hopfen in keinem Vergleich stehet; denn solcher Hecken-Hopfen ist mit wenigem, geringem, und schlechtem Saamen, auch inwendig mit vielen unnützen Kernern versehen.

Von vielen Brauern wird als der beste Hopfen gehalten, der Früh-Garten-, oder sogenannte August-Hopfen, er schlägt am ersten aus, bekömmt große, dicke Keimen, oder Ranken, nebst großen, langen Häuptern, und fängt insgemein 14 Tage eher, nämlich schon im Monat August, vor dem Andern an zeitig, und reif zu werden. Dieser ist wegen seines kräftigen Mehls, und Saamens der beste zum Sudwerk. Der Spät-Garten-Hopfen hingegen

ist mit kleinen, dünnen Keimen, und Reben, nebst lockern Häuptlein versehen, und wird erst zu Ende Monat September reif.

Daher wird der Frühe-Garten-Hopfen auch deswegen zum Bierbrauen für den Besten gehalten, und zwar erstens: weil solcher in seinen Trauben fett, und geschmackhaft ist; zweytens: weil dessen Trauben groß, und ergiebig sind; dann drittens: weil sich selber wohl aufbehalten läßt.

Alle diese drey Eigenschaften kann man dem baierischen Hopfen um so weniger absprechen, als ich ebenfalls, (wie viele andere Oekonomen,) solche auf meinen eigenen Hopfen-Anlagen in Baiern genugsam geprüfet, und gleichförmig gefunden habe. Daher kann man wahrhaft versichert seyn,

daß

daß unser inländischer Hopfen in der Güte seiner Bestandtheilen, und gehöriger Beschaffenheit dem Böhmischen ganz ähnlich, folglich auch aller Gegeneinwurf nur allein unter die landschädlich eingebildeten Vorurtheile zu rechnen seye.

Meine Herren Oekonomie-Freunde!

Ich schließe nun die Geschichte meiner Versuche, und Erfahrungen, und unterwerfe sie auch der weitern Prüfung erfahrner Landwirthe. Ich bin auch im geringsten nicht stolz auf meine wenigen Einsichten, und setze zu meinen Bemühungen kein so übermäßiges Vertrauen, daß ich mir einbilden sollte, als ob nun alles erforscht, und nach mir nichts mehr zu thun übrig

wäre, auch mit größter Bereitwilligkeit werde ich also das Urtheil der Sachverständigen, es sey gleich Tadel, oder Beyfall annehmen, und ich werde auch Gebrauch davon machen.

Straubing, gedruckt mit F. S. Lerno'schen Schriften.

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Ludsteck, Franz X.

Kurze Abhandlung den Hopfen, dieses so nützliche, wie auch zum Bierbrauen unumgänglich nothwendige Produkt in Baiern mit Nutzen anzubauen

Straubing 1819

Bavar. 1715 z
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10376210-3